

6 de mayo



tarta de tres chocolates

ingredientes



- 750 ml nata líquida
- 750 ml leche
- 115 g azúcar
- 150 g chocolate negro
- 150 g chocolate con leche
- 150 g chocolate blanco
- 1 paquete de galletas maria
- 3 sobres de cuajada
- 60 g margarina
- Esencia de vainilla



instrucciones

Para empezar, machacaremos el paquete entero de galletas María. Después, añadiremos la margarina derretida y la esencia de vainilla. Mezclaremos todos los ingredientes hasta que se forme una masa y la aplastaremos en el molde que hemos elegido. Cuando terminemos, lo meteremos en la nevera.



Pondremos 75g de azúcar en una cazuela, 250ml de leche, 1 sobre de cuajada, 250ml de nata líquida y el chocolate negro. Encenderemos el fuego y mezclaremos hasta que se haga una masa. Esta la pondremos en el molde en el que anteriormente habíamos puesto la base de galletas y la meteremos en el frigorífico.

El siguiente paso, será hacer lo mismo que hemos hecho con el chocolate negro pero esta vez lo haremos con el chocolate con leche y solo le añadiremos 40g de azúcar. Lo pondremos en el molde, encima de la capa del chocolate negro y otra vez lo meteremos en el frigorífico.

Es el turno de la capa del chocolate blanco. Volveremos a repetir el proceso anterior pero sin añadirle azúcar. Lo pondremos en el molde encima de la capa del chocolate con leche y lo meteremos en el frigorífico pero esta vez lo dejaremos 8 horas reposando.



La decoración de la tarta es opcional. Se podría usar, ralladura de chocolate, granos de chocolate, merengue...



Os animamos a que enviéis vuestras fotos o vídeos a soraluze@ludoteka.eus o al 688 725 738